



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Pêche Glacé

Şeftali Buzda



Pêche Glacé (Şeftali buzda)
Dessert aux fruits
Ingrédients :
½ litre de lait
1 tasse à thé de sucre granulé
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
1 œuf
2 pêches
1 pincée de sel
1 paquet de vanille
Râpe de noix de coco

- # Mélangez le lait, le sucre, l'œuf et le sel froidement.
- # Mettez au feu et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide.
- # Retirez du feu puis rajoutez de la vanille.
- # Laissez refroidir et pendant ce temps coupez les pêches en petit morceaux carré.
- # Mélangez avec un mixer.
- # Quand le mélange a refroidi, rajoutez les pêches puis mélangez.
- # Mouillez 4 bols légèrement, et versez le mélange dedans, mettez au congélateur puis laissez attendre une nuit.
- # Au moment du service, tournez à l'envers sur une assiette et attendez qu'elle tombe tout seul. Cela peut durer 30-35 minutes.
- # Décorez avec des noix de coco ou de la cannelle.

N-B: Ce dessert à pour caractéristique de posséder de la glace croustillant à l'intérieur.